

SVENSK OST

Genom att använda svensk ost i matlagningen får vi njuta av goda måltider. Samtidigt bevarar vi traditioner, använder livsmedel av hög kvalitet och stöttar våra mjölkbönder. Det bidrar till en hållbar livsmedelsproduktion och stärker Sveriges livsmedelsberedskap. På så sätt kan vi tryggt servera goda och näringsrika måltider i förskolor och skolor, i äldreomsorg och på sjukhus både idag och i framtiden.



SKIVAD OST

Praktisk på både smörgåsen och buffén eller som tapasrullar med säsongens frukter och grönsaker.



RIVEN OST

Mångsidig i gratänger, lasagne och pastarätter. Ger krämighet till soppor och en jämn yta på pizza och toast. Smakrikt tillbehör till tacos.



COTTAGE CHEESE

Proteinrikt och krämigt på salladsbuffén, till frukost och mellanmål med frukt och grönsaker. Använd i sallader, bakning, wraps, smörgåsar, gratänger och lasagne.



GRILL- OCH STEKOST

Använd som vegetariskt alternativ till burgare, i grytor och gratänger eller i sallader för att ge extra textur.



TÄRNAD OST

Använd i sallader, som garnityr i soppor eller som småplock på buffén. Kan även användas som fyllning i färsbiffar eller pajer.



5

GODA SKÄL

★ ATT VÄLJA SVENSK OST ★

- 🍷 **Stärkt livsmedelsberedskap.** Att välja svensk ost stödjer en hållbar svensk livsmedelsproduktion och stärker vår livsmedelsberedskap.
- 🍷 **Tradition och kvalitet.** Svensk osttillverkning har en lång tradition med god smak och hög kvalitet.
- 🍷 **Miljöfördelar.** Svensk mjölkproduktion främjar biologisk mångfald och kolinlagring, vilket är bra för miljön och klimatet.
- 🍷 **God djuromsorg.** Svenska mjölkbönder tar väl hand om sina djur. Det ger god djurvälstånd och minskar behovet av antibiotika.
- 🍷 **Hälsosam.** Ost innehåller högkvalitativt protein, kalcium och många vitaminer och mineraler. Ostens komponenter och struktur samverkar i det som kallas mejerimatrix och svarar för en stor del av dess hälsofördelar.

